

EDITAL DE CREDENCIAMENTO

Chamamento Público/Credenciamento – 010/2025

TIPO: Chamamento Público/Credenciamento

JULGAMENTO: Por lote

CADASTRO DAS PROPOSTAS E ENVIO DOS DOCUMENTOS: Recebimento de proposta a partir de 21 de julho de 2025 até 21 de julho de 2025.

ENDEREÇO: www.portaldecompraspublicas.com.br

OBJETO: O presente edital tem por objeto o credenciamento de empresas especializadas na prestação de serviços de buffet, dividido em dois lotes, conforme descrito abaixo:

- Lote 1 – Fornecimento de café da manhã, café da tarde e serviço de coquetel;
- Lote 2 – Fornecimento de almoço e marmitex.

Os serviços serão prestados conforme a conveniência e necessidade dos Municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Entorno de Salinas (CIMES), de forma não exclusiva.

O edital de credenciamento poderá ser acessado e extraído na íntegra no site <https://cimes.mg.gov.br/>, mediante solicitação via e-mail no endereço eletrônico licitacao@cimes.mg.gov.br ou pelo Portal de Compras Públicas através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

PROCESSO nº 026/2025
Inexigibilidade de Licitação nº 010/2025

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO ELETRÔNICO

O Consórcio Intermunicipal Multifinâlaritrio do Entorno de Salinas/MG - CIMES - torna público, por meio de CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, ABRANGENDO DOIS LOTES: (LOTE 1) FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, CAFÉ DA TARDE E COQUETEL; (LOTE 2) FORNECIMENTO DE ALMOÇO E MARMITEX, PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO, DE ACORDO COM A CONVENIÊNCIA E NECESSIDADE DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO CIMES, NO PERÍODO DE 21 DE JULHO DE 2025 ATÉ 21 DE JULHO DE 2026, SEM EXCLUSIVIDADE, para atender os usuários dos serviços de saúde dos Municípios que compõem o CIMES, quais sejam, em conformidade com a Lei nº 14.133/21 e nas condições a seguir:

1 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1.1. Poderão participar do presente CREDENCIAMENTO, as pessoas jurídicas que atenderem às exigências e condições deste EDITAL, para prestação de serviços no período de 21 de julho de 2025 até 21 de julho de 2026, acessado na página institucional: <https://cimes.mg.gov.br/>.

1.1.1. O prazo do CREDENCIAMENTO poderá ser prorrogado pelo CIMES, por uma única vez, caso observados os interesses dos Municípios consorciados, bem como atendendo satisfatoriamente todas as exigências contratuais.

1.2. Será vedada a participação de empresas quando:

1.2.1. Declaradas inidôneas por ato do Poder Público;

1.2.2. Em processo de concordata ou falência;

1.2.3. Impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública direta ou indireta;

1.3. Os interessados em participar do presente credenciamento, deverão enviar todas as documentações solicitadas neste edital e seus anexos, na sua forma eletrônica, em sistema promovido pelo órgão, e ocorrerá pela atribuição de "senha" pessoal. Todo o procedimento necessário para realizar o credenciamento, também está disponível no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

1.4. O credenciamento junto ao SISTEMA para participação deste CREDENCIAMENTO, implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

1.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico por eventuais danos decorrentes de uso indevido da referida "senha" de acesso, ainda que por terceiros.

1.6. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico utilizado, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos no item 8 neste Edital, PROPOSTA com a descrição

do objeto ofertado e os preços, a partir da data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública para envio da referida documentação.

1.7. Os documentos exigidos, bem como o Requerimento para Credenciamento, deverão ser enviados por meio do sistema eletrônico.

1.8. O envio da proposta, (Anexo IV) acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de "senha" de acesso ao sistema eletrônico.

1.9. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do CREDENCIAMENTO, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

1.10. O CIMES, através da Comissão Permanente de Licitação poderá, durante a análise da documentação, convocar os interessados para quaisquer esclarecimentos porventura necessários.

2. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

2.1. A empresa interessada em aderir ao CREDENCIAMENTO de que trata o presente Edital, deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitações, conforme previsto no item 2.2 os seguintes documentos:

2.1.1. Ato Constitutivo;

2.1.2. Cartão de CNPJ;

2.1.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, mediante apresentação de certidão emitida pela Caixa Econômica Federal, dentro do período de validade;

2.1.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do

Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, dentro do período de validade;

2.1.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão e/ou documento similar emitida pela Secretaria competente do Município, dentro do período de validade;

2.1.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, emitida pelo T.S.T. (Tribunal Superior do Trabalho) - Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, dentro do período de validade;

2.1.7. Cópia do CPF e RG do representante legal da empresa;

2.1.8. Alvará Sanitário Municipal;

2.1.9. Declaração de que a empresa não possui em seu quadro de pessoal, empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

3. DA ADESÃO E CONTRATAÇÃO

3.1. Os serviços objeto deste credenciamento, divididos em dois lotes — Lote 1 (café da manhã, café da tarde e coquetel) e Lote 2 (almoço e marmitex) — serão prestados pelas empresas credenciadas, conforme a determinação da ordem de serviço emitida pelo gestor de cada município consorciado, mediante a assinatura de contrato de prestação de serviços, em conformidade com a minuta contratual constante no anexo v.

4. DO PRAZO DO CREDENCIAMENTO E DAS PRORROGAÇÕES CONTRATUAIS

4.1. O contrato a ser firmado em decorrência do presente CREDENCIAMENTO terá a assinatura válida por 12 (doze meses).

4.1.1. Os contratos derivados deste CREDENCIAMENTO poderão, em caso de interesse da Associação Pública, ser prorrogados por meio de termos aditivos, conforme disposto no artigo 107 da Lei 14.133 de 2021.

4.1.2. O termo aditivo ao contrato somente poderá ser celebrado se o serviço for prestado de forma continuada, conforme preceito do referido dispositivo.

5. FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE

5.1. O CIMES pagará às pessoas jurídicas CREDENCIADAS os valores apurados, por produção, de acordo com a tabela constante do Anexo IV deste Edital, conforme valores fixados pelo serviço de faturamento de guias autorizadas pelos Municípios consorciados.

5.2. Os valores dos serviços referidos na tabela de serviços (Lote 1 e Lote 2), item anterior, poderão ser reajustados, ao final de doze meses, a contar das assinaturas dos contratos administrativos, mediante aplicação de índice oficial do inpc/ibge, mediante autorização prévia da assembleia do conselho de prefeitos do cimes.

5.2.1. A aplicação do índice oficial do INPC/IBGE, mediante autorização prévia da Assembleia do Conselho de Prefeitos do CIMES, poderá ser utilizada nos termos aditivos, desde que comprovadas as condições favoráveis, já que realizado o aditivo, os preços praticados somente poderão sofrer eventuais reajustes, para correção meramente inflacionária somente.

6. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DE FATURAS OU NOTAS FICAIS DO PAGAMENTO

6.1. As faturas ou notas fiscais deverão ser enviadas, até o terceiro dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, para o consórcio cimes, acompanhadas das respectivas autorizações prévias dos serviços prestados (lote 1: café da manhã, café da tarde, coquetel, lote 2: almoço e marmitex),

conforme o lote contratado, emitidas pelo gestor de cada município consorciado.

6.1.2. Quando o último dia do mês coincidir com o sábado, domingo ou feriado, o envio da fatura ou nota fiscal deverá, obrigatoriamente, ocorrer no primeiro dia útil do mês subsequente, de forma a manter a ordem do sistema informatizado disponibilizado pelo cimes, via internet.

6.2. Caso as exigências constantes nos subitens anteriores não sejam totalmente atendidas, os serviços efetivamente realizados (de acordo com o lote contratado) não serão faturados no mês em andamento, sendo postergados para o mês subsequente, de modo a não prejudicar o andamento dos serviços administrativos e contábeis do cimes, no atendimento das normas legais.

6.3. O consórcio intermunicipal multifinalitário do entorno de salinas – cimes realizará o pagamento à licitante, em até 30 (trinta) dias a contar da entrega da nota fiscal ao consórcio, desde que confirmada a quitação dos boletos do faturamento por parte de cada município consorciado, e será efetuado exclusivamente via depósito bancário em conta informada pela licitante.

6.4. Para que o pagamento seja efetivado aos prestadores credenciados, será conferido:

6.4.1. A descrição da nota fiscal ou fatura;

6.4.2. O valor da nota fiscal compatível com a descrição dos serviços efetivamente prestados (conforme lote contratado).

6.5. Não serão recebidas notas fiscais com rasuras, que não estejam legíveis, com dados incompletos, fora do prazo de validade, ou que não estejam acompanhadas da listagem referida no item 6.1 e seus subitens.

6.6. O pagamento também estará condicionado, além das exigências acima relacionadas, à apresentação das regularidades (CND) junto à Receita

Federal, ao FGTS e da Justiça do Trabalho - CNDT conforme disposto no art. 121, § 3º, inciso III da Lei 14.133 de 2021 deverão obrigatoriamente acompanhar as notas fiscais.

6.7. O presente chamamento público é efetivado em consonância com o que preceitua o artigo 79 e 89, § 2º da Lei nº 14.133 de 2021; portanto, não obstante o gerenciamento da licitação e dos serviços administrativos por parte do CIMES, as obrigações legais decorrentes desta licitação são concretizadas de forma INDIVIDUAL e AUTÔNOMA por cada Município consorciado.

6.8 – Este processo administrativo de chamamento público é efetivado em consonância com o que preceitua o artigo 79 e 89, § 2º da lei nº 14.133 de 2021, por isso, as obrigações legais das despesas a serem contratadas serão caracterizadas de forma individual e autônoma por parte de cada município consorciado, no que se refere aos agendamentos feitos e à efetiva prestação dos serviços (conforme o lote contratado: café da manhã, tarde, coquetel, almoço ou marmitex), restando ao cimes a manutenção dos serviços burocráticos para possibilitar a prestação dos serviços, conforme contratada e nos limites das suas obrigações.

6.9. Para as empresas optantes pelo simples nacional será necessária a apresentação da declaração de me (modelo da receita federal) que comprove essa opção, e ainda deverá obrigatoriamente destacar no corpo de cada nota fiscal a expressão “optante pelo simples nacional”.

6.9.1. É de responsabilidade da empresa credenciada a imediata comunicação ao cimes, caso venha a ser excluída da categoria de me – optante pelo simples nacional.

6.9.2. Caso a empresa credenciada não faça essa comunicação e o serviço técnico do cimes deixe de fazer as retenções legais, serão aplicadas as penalidades legais e a efetivação de rescisão contratual.

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. Os pagamentos decorrentes da execução dos serviços de fornecimento de buffet, referentes aos Lotes 1 e 2, conforme demanda dos municípios consorciados, correrão por conta da seguinte rubrica orçamentária:

Orgão: 1 – Consórcio Intermunicipal Saúde Entorno Salinas

Unidade: 1 – Consórcio Intermunicipal Saúde Entorno Salinas

10.302.0013.2002 – Manutenção das Atividades da Atenção Básica

Modalidade de Aplicação: 3.3.90.39.00 – Outros Serv. Terc. PJ Ficha 0009.

8 - DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E ESTIMATIVA DE PREÇOS

8.1. A empresa credenciada deverá prestar os serviços referentes ao(s) lote(s) para os quais foi credenciada, conforme listados na tabela do Anexo IV, para os itens aos quais apresentar o seu credenciamento, e receberá o pagamento com o preço de acordo com a referida tabela, além de prestar os serviços exclusivamente conforme constar dos pedidos encaminhados pelas prefeituras dos municípios consorciados.

8.2. Os serviços executados sem as guias de autorização emitidas pelas secretarias municipais de saúde desobrigam o cimes – contratante a efetuar o pagamento pertinente.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CREDENCIADA

9.1. Fica a empresa credenciada obrigada a prestar os serviços agendados pelo sistema informatizado utilizado pelo cimes e/ou pelos municípios consorciados, sempre que solicitado.

9.2. À empresa credenciada é vedada a realização da prestação de serviços quando o procedimento formal previsto, em conformidade com o item anterior, for descumprido.

9.2.1. Caso a empresa credenciada preste quaisquer serviços sem a observância do procedimento formal referido, estes não serão considerados pelo cimes para efeito de faturamento e pagamento.

9.3. A empresa credenciada emitirá relatório dos serviços prestados e encaminhará até o último dia de cada mês, juntamente com as autorizações e a respectiva listagem de beneficiados, ao departamento de controle e avaliação, juntamente com a nota fiscal para conferência, fiscalização, autorização e empenho para pagamento e arquivamento.

9.3.1. Havendo alguma divergência de dados, quantitativos ou valores, a empresa credenciada será acionada para proceder às devidas correções, com a devolução da respectiva nota fiscal.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONSÓRCIO CIMES

10.1. Fornecer todos os esclarecimentos necessários à execução dos serviços contratados, de modo a facilitar a execução contratual e a fiscalização efetivada do contrato por Comissão Especial do CIMES, formalmente designada para esta atividade.

10.2. Disponibilizar aos municípios consorciados, via internet, sistema informatizado para gerenciamento e agendamento das solicitações, controle e acompanhamento dos serviços de fornecimento de almoços e marmitex.

10.3. Fiscalizar a prestação dos serviços, objeto do presente CREDENCIAMENTO, por meio de Comissão Especial do CIMES, podendo sustar, recusar, requisitar a realização, refazer ou desfazer qualquer serviço, que não esteja de acordo com as normas, especificações e técnicas usuais, ou que atente contra a segurança dos usuários e de terceiros, ou não estejam de acordo com as regras contratuais deste Credenciamento.

10.4. Atestar os serviços executados pela empresa credenciada.

10.5. Acompanhar e fiscalizar os serviços, sob os aspectos quantitativos e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas

detectadas e comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte da empresa credenciada.

11. DO DESCREDENCIAMENTO

11.1. Será motivo de descredenciamento, a empresa credenciada que:

11.1.1. Deixar de cumprir qualquer das cláusulas e condições do Edital ou do Contrato;

11.1.2. Praticar atos fraudulentos no intuito de auferir qualquer tipo de vantagem;

11.1.3. Ficar evidenciada incapacidade do cumprimento das obrigações assumidas, devidamente caracterizada em relatório de inspeção;

11.1.4. Por razões de interesse público, mediante decisão motivada, devidamente justificada ou em razão do poder discricionário do CIMES, resguardada a ampla defesa e ao contraditório.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLENTO DOS SERVIÇOS

12.1. Pela inexecução total ou parcial na prestação dos serviços especializados deste CREDENCIAMENTO, o Consórcio CIMES, poderá, garantida a prévia defesa e o contraditório, aplicar às empresas credenciadas e efetivamente contratadas as sanções previstas no art. 166 e 167 da Lei 14.133 de 2021 ou outros comandos normativos para o tipo dos serviços contratados.

12.1.1. Em caso de aplicação de multa, esta será de 50% (cinquenta por cento) sobre o valor dos serviços especializados devidamente autorizados e não executados.

13. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. Fica assegurado às empresas interessadas neste CREDENCIAMENTO o direito de Recurso Administrativo, nos termos do artigo 165, I da Lei 14.133 de 2021.

14 - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos ou providências que julgar necessárias, ou ainda impugnar os termos do presente Edital de CHAMAMENTO PÚBLICO para Credenciamento de empresas para prestar de serviços em saúde, protocolizando diretamente na sede do Consórcio Intermunicipal Multifinâlaritrio do Entorno de Salinas ou enviando por meio eletrônico o pedido que deverá ser dirigido ao Presidente da Comissão Permanente de Licitações, no prazo de 08 (oito) dias úteis antes da data estabelecida para a apresentação dos documentos.

14.1.1. Nos pedidos de esclarecimentos ou requerimento de impugnações ao edital, os interessados deverão se identificar com o nome do representante legal da empresa, o nº do CNPJ e informar o endereço eletrônico, para envio das respostas.

14.1.2. Caso o requerente seja pessoa física deverá, no requerimento informar o nº do CPF e o endereço eletrônico, para envio das respostas.

14.1.3. Os pedidos de esclarecimentos ou de impugnações ao edital, bem como as respectivas respostas, deverão ser enviados, por e-mail, pelos interessados e pelo CIMES.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A Presidência do Consórcio CIMES poderá revogar ou anular o presente credenciamento, mediante decisão fundamentado, sem que caiba a qualquer empresa interessada no credenciamento direito à indenização, por qualquer natureza ou motivação.

15.2. A empresa interessada em contratar com o CIMES deverá informar e fornecer, no ato da contratação, documento que comprove sua opção pela tributação pelo SIMPLESNACIONAL, e ainda apresentar a declaração de faturamento indicando o nível da tabela de retenção em que

está enquadrada, no que couber, nos termos da Lei Complementar n° 123/2006, observando, ainda, as regras da Instrução Normativa da RFB n° 2.145/2023.

15.3. Esclarecimentos relativos a este CHAMAMENTO PÚBLICO e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, serão prestados pelo Presidente da Comissão Permanente de Licitação, de segunda a sexta-feira, em horário de 8 às 11 horas e de 13 às 16 horas. Telefone para contato: (38) 99813-9286.

15.2. O foro da cidade de Salinas - MG, será o único competente para dirimir questões decorrentes deste instrumento, seus anexos e da execução do CREDENCIAMENTO.

16. ENDEREÇO DO CONSÓRCIO CIMES

16.1. Travessa Frei Cornelio Van Velzen, n° 130, Casa Blanca - Salinas - MG.

16.2. Telefone (38) 99813-9286 - e-mail: licitacao@cimes.mg.gov.com

17. ANEXOS

17.1. Integram o presente instrumento, os seguintes anexos:

17.1.1. Anexo I - Modelo de declaração de cumprimento à observância ao que dispõe o inciso XXXIII, do artigo 7° da Constituição Federal;

17.1.2. Anexo II - ETP - Estudo Técnico Preliminar

17.1.3. Anexo III - Termo de Referência

17.1.4. Anexo IV - Tabela de Itens e Valores

17.1.5. Anexo V - Minuta de Contrato de Prestação de Serviços

SALINAS/MG,

Flávia Nayara Mones Viana
SECRETÁRIA EXECUTIVA

PROCESSO nº 026/2025 – Inexigibilidade de Licitação nº 010/2025

ANEXO I

DECLARAÇÕES

(Em papel timbrado da empresa interessada)

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº, com sede à Rua....., nº....., em , na qualidade de participante neste credenciamento de processo administrativo nº 018/2025, que tem como objeto: CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, ABRANGENDO DOIS LOTES: (LOTE 1) FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, CAFÉ DA TARDE E COQUETEL; (LOTE 2) FORNECIMENTO DE ALMOÇO E MARMITEX, PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO, DE ACORDO COM A CONVENIÊNCIA E NECESSIDADE DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO CIMES, na hipótese de inexigibilidade de licitação, instaurado pelo CIMES, DECLARA sob as penalidades da lei, que não existe fato superveniente e impeditivo contra sua habilitação no presente processo, assim como se obriga a declarar a ocorrência de fatos futuros. DECLARA ainda que não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII

do artigo 7.º da Constituição Federal de 1988. DECLARA também não ser inidônea para licitar e celebrar contratos com a Administração Pública e que está de pleno acordo com as exigências do Edital deste processo.

Salinas, de de 2025.

Assinatura do Responsável Legal da empresa RG e CPF

ANEXO II

ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

1 – INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo apresentar a análise da demanda constante no Documento de Formalização de Demanda, visando à contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de buffet, divididos em dois lotes, abrangendo:

- Lote 1: fornecimento de café da manhã, café da tarde e serviço de coquetel;
- Lote 2: fornecimento de almoço e marmitex.

O objetivo é avaliar a viabilidade técnica, operacional e econômica da contratação desses serviços para atender às demandas dos municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Entorno de Salinas (CIMES). O ETP subsidia as etapas iniciais do processo de contratação, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

2. OBJETO

O objeto deste Estudo Técnico Preliminar é avaliar a viabilidade de credenciamento de empresas especializadas para a prestação de serviços de buffet, divididos em dois lotes: Lote 1, abrangendo o fornecimento de café da manhã, café da tarde e serviço de coquetel; e Lote 2, referente ao fornecimento de almoço e marmitex. A finalidade é atender às necessidades alimentícias dos usuários dos serviços administrativos e de saúde dos municípios consorciados ao CIMES. O período de execução será de 26 de

maio de 2025 a 26 de maio de 2026, sem exclusividade, conforme as condições estabelecidas no Plano Anual de Contratações do Consórcio.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Poderão participar do credenciamento empresas especializadas em serviços de buffet, legalmente constituídas, cujo objeto social esteja compatível com as atividades descritas neste edital. O credenciamento será dividido em dois lotes:

Lote 1: fornecimento de café da manhã, café da tarde e coquetel;

Lote 2: fornecimento de almoço e marmitex.

As empresas poderão se credenciar em um ou ambos os lotes, desde que comprovem capacidade técnica e apresentem toda a documentação comprobatória exigida, incluindo habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e qualificação econômico-financeira, conforme o edital.

Será dada preferência às empresas estabelecidas em Minas Gerais, especialmente na região de abrangência do CIMES, a fim de facilitar a logística e garantir maior agilidade no atendimento.

A prestação dos serviços será de natureza continuada, com agendamento conforme a demanda, sendo a execução vinculada às solicitações formais de cada município consorciado.

Do Pagamento:

O pagamento será efetuado mensalmente, com base nos serviços efetivamente prestados por lote contratado, mediante apresentação de

relatório de serviços realizados e aprovação dos pedidos pela autoridade competente de cada município consorciado.

Da Vigência Contratual:

A prestação dos serviços será formalizada por meio de contrato com vigência inicial de 12 meses, podendo ser prorrogada conforme as necessidades do CIMES e nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A pesquisa de mercado foi realizada junto a prestadores regionais, considerando a média de preços praticados para os dois tipos de serviços de buffet (café/coquetel e almoço/marmitex), buscando estabelecer valores de referência justos e compatíveis com a realidade do mercado local da região de atuação do CIMES.

5. ESTIMATIVA E QUANTIDADE DE VALORES

LOTE 01:

Seq.	Qtde.	Unidad.	Descrição do produto	Qtde. Orç.	Valor médio
1	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 100 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA	3	5.833,3300

			<p>EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM</p>		
--	--	--	--	--	--

			GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
2	1.000	Un	SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 250 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO	3	13.333,3300

			<p>UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>	
--	--	--	---	--

3	1.500	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 50 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE,</p>	3	3.100,0000
---	-------	----	---	---	------------

			<p>INCLUSIVE LIGHT/ZERO.</p> <p>EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
4	1.500	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 70 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS,</p>	3	4.133,3300

			<p>CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO</p>		
--	--	--	--	--	--

			FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
5	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 100 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO.	3	6.906,6600

			<p>BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
6	1.000	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 250 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO</p>	3	16.326,6600

			<p>DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO.</p> <p>BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES,</p>		
--	--	--	--	--	--

			FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
7	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 50 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS,	3	3.743,3300

			AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
8	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 70 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL,	3	5.043,3300

			<p>ÁGUA, COQUETÉIS SEM ALCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
--	--	--	--	--	--

LOTE 02:

Seq.	Qtde.	Unidad.	Descrição do produto	Qtde. Orç.	Valor médio
1	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET	3	17.400,00

			<p>– ALMOÇO PARA 100 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS, BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES. EQUIPE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADA, COM UM GARÇOM PARA CADA 20 CONVIDADOS. E QUANDO HOUVER FINALIZAÇÃO DE ALIMENTOS AO VIVO,</p>	
--	--	--	--	--

			DEVERÁ SER CONDUZIDO POR UM CHEF DE COZINHA.		
2	1.000	Un	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 250 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS, BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL,	3	42.023,33

			<p>VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES. EQUIPE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADA, COM UM GARÇOM PARA CADA</p>	20	
--	--	--	---	----	--

			CONVIDADOS. E QUANDO HOUVER FINALIZAÇÃO DE ALIMENTOS AO VIVO, DEVERÁ SER CONDUZIDO POR UM CHEF DE COZINHA.		
3	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 50 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E	3	9.026,66

			<p>COMPOTAS. BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES.</p>		
4	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET	3	185.049,90

			<p>- ALMOÇO PARA 70 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS, BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR</p>	
--	--	--	--	--

			<p>DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES. EQUIPE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADA, COM UM GARÇOM PARA CADA 20 CONVIDADOS. E QUANDO HOUVER FINALIZAÇÃO DE ALIMENTOS AO VIVO,</p>	
--	--	--	--	--

			DEVERÁ SER CONDUZIDO POR UM CHEF DE COZINHA.		
--	--	--	--	--	--

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta visa a contratação de empresas especializadas para a prestação de serviços de buffet, abrangendo café da manhã, café da tarde e coquetel para atender as demandas dos municípios consorciados. As empresas interessadas deverão se credenciar por meio da entrega da Carta de Proposta, conforme modelo disponibilizado no edital. Após credenciamento, as empresas serão convocadas para a assinatura do contrato de prestação de serviços. Os pagamentos serão realizados diretamente aos credenciados, com base nas notas fiscais apresentadas e aprovadas pelos gestores dos municípios consorciados.

As empresas poderão solicitar descadastro a qualquer momento, desde que cumpram com todas as obrigações contratuais pendentes.

7. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O presente credenciamento tem por objeto a habilitação de empresas especializadas na prestação de serviços de buffet, dividido em dois lotes, conforme segue:

Lote 1 – fornecimento de café da manhã, café da tarde e serviço de coquetel;

Lote 2 – fornecimento de almoço e marmitex.

Os serviços são destinados ao atendimento das demandas dos municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Entorno de Salinas (CIMES), conforme as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, no período de 26/05/2025 a 26/05/2026, sem exclusividade.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

O objetivo é credenciar empresas especializadas para a prestação de serviços de buffet, abrangendo dois lotes distintos: Lote 1, referente ao fornecimento de café da manhã, café da tarde e serviço de coquetel; e Lote 2, referente ao fornecimento de almoço e marmitex, conforme a demanda dos municípios consorciados ao CIMES.

Espera-se, com isso, garantir a qualidade, pontualidade e adequação dos serviços prestados às necessidades alimentares de usuários e autoridades municipais, tanto em eventos institucionais quanto em atendimentos de rotina. A contratação permitirá uma gestão mais eficiente, econômica e previsível dos serviços de alimentação, promovendo maior estabilidade e planejamento por parte dos entes consorciados.

9. CONCLUSÃO

A solução proposta, por meio do credenciamento de empresas especializadas, demonstra-se adequada aos interesses da administração pública consorciada, sendo a modalidade de credenciamento a mais vantajosa para o Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Entorno de Salinas (CIMES). A divisão dos serviços em dois lotes proporciona maior flexibilidade na contratação e atendimento das demandas específicas de cada município.

A viabilidade técnica e econômica da contratação está amparada em levantamento de mercado e na análise das necessidades dos municípios consorciados, indicando valores compatíveis com a realidade local. Dessa forma, a execução dos serviços ocorrerá de forma eficaz, contínua e com o devido respeito aos princípios da economicidade, eficiência e legalidade, sem comprometer o orçamento do Consórcio.

Salinas, MG – 17 de Julho de 2025.

Lara da Costa Brito
Responsável pelo ETP

ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

- Normas aplicáveis:

Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021

- Conceito:

O Termo de Referência é o documento elaborado na fase interna do processo de contratação pública, no qual o demandante detalha o objeto a ser contratado, apresentando os elementos necessários e suficientes para justificar a contratação, verificar a compatibilidade da despesa com a disponibilidade orçamentária, subsidiar o julgamento e a classificação das propostas, além de definir o prazo de execução contratual, a estratégia de suprimento e os métodos de fornecimento ou execução dos serviços.

2 – IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE

Administração geral do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Entorno de Salinas – CIMES.

3 – OBJETO

CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, ABRANGENDO DOIS LOTES: (LOTE 1) FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, CAFÉ DA TARDE E COQUETEL; (LOTE 2) FORNECIMENTO DE ALMOÇO E MARMITEX, PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO, DE ACORDO COM A CONVENIÊNCIA E

NECESSIDADE DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO CIMES, no período de 26/05/2025 até a data de 26/05/2026, SEM EXCLUSIVIDADE.

TABELA DE ITENS

LOTE 01:

Seq.	Qtde.	Unidad.	Descrição do produto	Qtde. Orç.	Valor médio
1	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 100 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS:	3	5.833,3300

			<p>ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
2	1.000	Un	SERVIÇO DE BUFFET COFFEE	3	13.333,3300

			<p>BREAK/WELCOME</p> <p>COFFEE PARA 250</p> <p>PESSOAS:</p> <p>ALIMENTOS E</p> <p>BEBIDAS NÃO</p> <p>ALCÓOLICOS PARA</p> <p>EVENTOS</p> <p>INSTITUCIONAIS,</p> <p>CARDÁPIO</p> <p>SUGERIDO DE DEZ</p> <p>TIPOS DE SALGADOS,</p> <p>BOLOS, PÃES,</p> <p>BROAS, MINI</p> <p>SANDUICHES,</p> <p>CANAPÉS, FRUTAS</p> <p>NOBRES COMO</p> <p>UVAS, MORANGOS,</p> <p>KIWI. BEBIDAS:</p> <p>ÁGUA, CAFÉ,</p> <p>CHOCOLATE</p> <p>QUENTE,</p> <p>CAPUCCINO, CHÁS,</p> <p>02 TIPOS DE SUCO</p> <p>NATURAL DE</p> <p>FRUTAS, DOIS TIPOS</p> <p>DE REFRIGERANTE,</p> <p>INCLUSIVE</p> <p>LIGHT/ZERO.</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
3	1.500	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 50 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ</p>	3	3.100,0000

			<p>TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES,</p>		
--	--	--	--	--	--

			BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
4	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 70 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE	3	4.133,3300

			<p>QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
5	1.500	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 100 PESSOAS: ALIMENTOS E</p>	3	6.906,6600

			<p>BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO.</p> <p>BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL,</p>		
--	--	--	---	--	--

			TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
6	1.000	Un	SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 250 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. BEBIDAS COMO	3	16.326,6600

			<p>CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
7	1.500	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 50 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE,</p>	3	3.743,3300

			<p>FINGER FOOD, CANAPÊS, EMPSTATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS,</p>	
--	--	--	---	--

			GÁS, FORNO.		
8	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 70 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE	3	5.043,3300

			COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
--	--	--	--	--	--

LOTE 02:

Seq.	Qtde.	Unidad.	Descrição do produto	Qtde. Orç.	Valor médio
1	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 100 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS	3	17.400,00

			<p>VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS, BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS</p>	
--	--	--	--	--

			<p>COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES. EQUIPE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADA, COM UM GARÇOM PARA CADA 20 CONVIDADOS. E QUANDO HOUVER FINALIZAÇÃO DE ALIMENTOS AO VIVO, DEVERÁ SER CONDUZIDO POR UM CHEF DE COZINHA.</p>		
2	1.000	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 250 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES,</p>	3	42.023,33

			<p>GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS, BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO</p>	
--	--	--	---	--

			<p>SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES.</p> <p>EQUIPE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADA, COM UM GARÇOM PARA CADA 20 CONVIDADOS. E QUANDO HOVER FINALIZAÇÃO DE ALIMENTOS AO VIVO, DEVERÁ SER CONDUZIDO POR UM CHEF DE COZINHA.</p>		
3	1.500	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 50 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS</p>	3	9.026,66

			<p>DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS. BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS</p>	
--	--	--	---	--

			<p>DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES.</p>		
4	1.500	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 70 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS</p>	3	185.049,90

			<p>VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS, BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS</p>	
--	--	--	--	--

			<p>COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES. EQUIPE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADA, COM UM GARÇOM PARA CADA 20 CONVIDADOS. E QUANDO HOUVER FINALIZAÇÃO DE ALIMENTOS AO VIVO, DEVERÁ SER CONDUZIDO POR UM CHEF DE COZINHA.</p>	
--	--	--	---	--

4 - NATUREZA DO OBJETO

O objeto do presente credenciamento não se enquadra como bem ou serviço de luxo, tratando-se de prestação de serviços alimentícios essenciais, divididos em dois lotes: Lote 1, com fornecimento de café da manhã, café da tarde e serviço de coquetel; e Lote 2, com fornecimento de almoço e marmitex. Os serviços destinam-se ao atendimento das necessidades operacionais, institucionais e assistenciais dos municípios consorciados ao CIMES, conforme demanda formalizada durante a vigência do contrato.

5 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A contratação justifica-se pela necessidade recorrente dos municípios consorciados ao CIMES em dispor de serviços de alimentação para atender a eventos, reuniões técnicas, atividades institucionais e demandas relacionadas ao atendimento de usuários dos serviços públicos.

A divisão dos serviços em dois lotes café/coquetel e almoço/marmiteix visa garantir maior flexibilidade, cobertura e adequação às diferentes situações e públicos atendidos. Tais serviços são essenciais para o bom funcionamento das ações desenvolvidas no âmbito dos municípios, contribuindo para a organização, acolhimento e eficiência das atividades. A contratação por meio de credenciamento permitirá atendimento contínuo e sob demanda, garantindo economicidade, celeridade processual e ampla participação de fornecedores, em conformidade com os princípios da administração pública.

6 – DA ESCOLHA DA MODALIDADE

Inexigibilidade, em razão da natureza dos serviços, que serão prestados de forma contínua e conforme a demanda dos municípios, por meio de credenciamento.

7 – PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP?

Não.

Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014)?

Sim. O valor referencial da contratação será superior a R\$ 80.000,00, mas o tratamento diferenciado e simplificado não será aplicado, pois não se mostra vantajoso para a Administração Pública neste caso.

Percentual para aplicação do Art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014):

25%.

Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)?

Não será exigida vistoria.

Será admitida a participação de consórcios?

Sim.

Será admitida a participação de cooperativas?

Não será admitida a participação de cooperativas. A vedação justifica-se pela natureza do serviço licitado, que exige subordinação, pessoalidade e habitualidade, elementos próprios de relação de emprego, conforme o art. 3º da CLT.

Será admitida a subcontratação?

Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.

8. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços)?

Sim. Serão exigidos documentos adicionais conforme especificado abaixo para análise da proposta de credenciamento.

8.1. A proposta deverá ser entregue da seguinte forma:

Sem emendas, rasuras ou entrelinhas;

Devidamente carimbada, assinada (manualmente ou digitalmente) e rubricada em todas as folhas, conforme exigências deste Edital.

8.2. As propostas que não estiverem em consonância com as exigências deste Edital serão desconsideradas.

8.3. Os preços ofertados não poderão exceder os constantes no Anexo IV deste Edital.

8.4. O CIMES pagará mensalmente à empresa credenciada pelos serviços efetivamente prestados, conforme valores definidos neste Edital.

8.5. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

8.5.1. Poderão participar do presente credenciamento pessoas jurídicas, que atendam às especificações, valores e condições estabelecidas neste Edital, conforme as exigências da Lei 14.133/21 e suas alterações.

8.5.2 - A empresa credenciada deverá apresentar a documentação de habilitação jurídica, fiscal e declarações conforme descrito no Edital, como:

- a) Declaração de que não emprega menores;
- b) Contrato Social da empresa;
- c) Cópia de documentos pessoais dos sócios (RG, CPF);
- d) Certidões negativas de débito junto aos órgãos públicos pertinentes (Municipal, Estadual, FGTS, etc.);
- e) Comprovante de inscrição no CNPJ;
- f) Comprovante de capacidade técnica e de fornecimento de serviços de buffet, conforme exigido no item de qualificação técnica.

8.5.3 - Todos os documentos devem ser apresentados em cópias autenticadas ou cópias simples acompanhadas do original, para autenticação pela Comissão Permanente de Licitação.

8.5.4 - A documentação de habilitação e proposta poderão ser anexadas no portal de compras públicas, plataforma utilizada para o credenciamento, com assinatura digital.

8.5.5 - Havendo restrição quanto à regularidade fiscal no caso de microempresa ou empresa de pequeno porte, será concedido prazo de 5 (cinco) dias para regularização, prorrogável por igual período, conforme Lei Complementar nº 147/2014.

8.5.6. DA VIGÊNCIA DOS CONTRATOS DE CREDENCIAMENTO

Os contratos de credenciamento terão vigência da data de assinatura do instrumento contratual até 21 de junho de 2026, podendo ser prorrogados conforme estabelecido no art. 107, da Lei 14.133/2021, por meio de Termo Aditivo.

8.5.7 - Será exigida amostra do(s) produto(s) ou prova de conceito?
Não será exigido.

9. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Não haverá exigência de garantia, conforme artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

10. DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Da contratada - Obriga-se a empresa vencedora:

a) Atender às solicitações de fornecimento de serviços alimentícios conforme o contrato;

- b) Fornecer os serviços de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada;
- c) Responsabilizar-se pela boa execução e qualidade do fornecimento de buffet e serviços relacionados;
- d) Substituir, às suas expensas, qualquer produto ou serviço que esteja em desacordo com as especificações do Edital.
- e) Não subcontratar ou transferir o objeto da contratação.
- f) Da contratante - Obriga-se a Administração/Contratante:
- g) Comunicar a contratada sobre ocorrências relacionadas aos serviços prestados;
- h) Efetuar os pagamentos conforme as condições acordadas;
- i) Promover o acompanhamento e fiscalização dos serviços prestados, de acordo com a qualidade e especificações estabelecidas.

11. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

O prazo de vigência do contrato será de 12 meses, com possibilidade de prorrogação por até 10 anos, conforme os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Gestor

Nome: FLAVIA NAYARA MONES VIANA

Cargo: SECRETARIA EXECUTIVA DO CIMES

Matrícula: 0011

E-mail: diretoria@mg.gov.br

Fiscal

Nome: MARIA EDUARDA COSTA SILVA

Cargo: Auxiliar de Escritório Matrícula: 0011

E-mail: recepcao@cimes.mg.gov.br

13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA

A contratação será atendida pela(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

Orgão: 1 – Consórcio Intermunicipal Saúde Entorno Salinas

Unidade: 1 – Consórcio Intermunicipal Saúde Entorno Salinas

10.302.0013.2002 – Manutenção das Atividades da Atenção Básica

Modalidade de Aplicação: 3.3.90.39.00 – Outros Serv. Terc. PJ Ficha 009.

Salinas, MG – 17 de julho de 2025.

Flávia Nayara Mones Viana

Responsável pelo TR

ANEXO IV

Neste Anexo IV consta a Tabela de Itens e respectivos valores que serão praticados durante a execução contratual originada de certame administrativo.

Esclarece-se que os valores estabelecidos para os itens da tabela foram definidos com base em pesquisa de preços realizada junto a três estabelecimentos, considerando os valores praticados no mercado local. Esses preços serviram como referência para a elaboração da proposta.

TABELA DE ITENS CIMES 2025

Lote 01:

Seq.	Qtde.	Unidad.	Descrição do produto	Qtde. Orç.	Valor médio
1	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 100 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS,	3	5.833,3300

			<p>BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS</p>	
--	--	--	---	--

			E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
2	1.000	Un	SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 250 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE,	3	13.333,3300

			<p>CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
3	1.500	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 50 PESSOAS:</p>	3	3.100,0000

		<p>ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS,</p>		
--	--	--	--	--

			AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
4	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE PARA 70 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICOS PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS, CARDÁPIO SUGERIDO DE DEZ TIPOS DE SALGADOS, BOLOS, PÃES, BROAS, MINI	3	4.133,3300

			<p>SANDUICHES, CANAPÉS, FRUTAS NOBRES COMO UVAS, MORANGOS, KIWI. BEBIDAS: ÁGUA, CAFÉ, CHOCOLATE QUENTE, CAPUCCINO, CHÁS, 02 TIPOS DE SUCO NATURAL DE FRUTAS, DOIS TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, XÍCARAS E PIRES, GARRAFAS E JARRAS,</p>		
--	--	--	--	--	--

			APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
5	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 100 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS	3	6.906,6600

			UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
6	1.000	Un	SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 250 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO	3	16.326,6600

			<p>DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ALCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO.</p> <p>BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
7	1.500	Un	<p>SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 50 PESSOAS:</p>	3	3.743,3300

			<p>ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO. BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO</p>	
--	--	--	---	--

			FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.		
8	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET COQUETEL - 70 PESSOAS: ALIMENTOS E BEBIDAS, COM SALGADOS FINOS E TRADICIONAIS QUENTES À VONTADE, SERVIDO DE FORMA VOLANTE, FINGER FOOD, CANAPÉS, EMPRATADOS E CONSUMÊS, SUCO DE FRUTA NATURAL, ÁGUA, COQUETÉIS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO.	3	5.043,3300

			<p>BEBIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL E VINHO. EQUIPE COM GARÇONS UNIFORMIZADOS, AJUDANTES DE COZINHA. TODOS OS UTENSÍLIOS EM GERAL, TAIS COMO TAÇAS EM VIDRO FINO OU CRISTAL, TALHERES, BANDEJAS, E JARRAS, GUARDANAPOS, APARADORES, FOGÃO, BANDEJAS, GÁS, FORNO.</p>		
--	--	--	--	--	--

LOTE 02:

Seq.	Qtde.	Unidad.	Descrição do produto	Qtde. Orç.	Valor médio
1	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 100 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E	3	17.400,00

			<p>CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS, BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER</p>	
--	--	--	--	--

			<p>ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES. EQUIPE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADA, COM UM GARÇOM PARA CADA 20 CONVIDADOS. E QUANDO HOUVER FINALIZAÇÃO DE ALIMENTOS AO VIVO, DEVERÁ SER CONDUZIDO POR UM CHEF DE COZINHA.</p>		
2	1.000	Un	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 250	3	42.023,33

			<p>PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS, BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM</p>	
--	--	--	---	--

		<p>ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES. EQUIPE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADA, COM UM GARÇOM PARA CADA 20 CONVIDADOS. E QUANDO HOUVER FINALIZAÇÃO DE ALIMENTOS AO VIVO, DEVERÁ SER</p>		
--	--	--	--	--

			CONDUZIDO POR UM CHEF DE COZINHA.		
3	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 50 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS. BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE	3	9.026,66

			REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES.		
4	1.500	Un	SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO PARA 70 PESSOAS: ENTRADAS DE SALGADOS QUENTES, TÁBUAS DE QUEIJOS E	3	185.049,90

			<p>CHARCUTARIA, PEIXES, AVES, CARNES, GRATINADOS, SALADAS CRUAS E COZIDAS DE LEGUMES E FOLHAS VERDES, TIPO ALFACE AMERICANA, RÚCULA, ARROZ, OPÇÕES VEGETARIANAS, INCLUINDO SOBREMESAS COMO PAVÊS, MOUSSES E COMPOTAS, BEBIDAS SUGERIDAS COMO CERVEJA DE REVENDA REGIONAL, VINHO, 02 TIPOS DE REFRIGERANTE, INCLUSIVE LIGHT/ZERO, BAR DE DRINKS SEM ÁLCOOL, SUCO DE FRUTAS NATURAIS. AS BEBIDAS DEVERÃO SER</p>	
--	--	--	--	--

		<p>ACONDICIONADAS EM JARRAS DE VIDRO SENDO SERVIDAS EM TAÇAS DE VIDRO OU CRISTAL, TODOS OS UTENSÍLIOS, TAIS COMO RECHEAUDS, TRAVESSAS, PRATOS E TALHERES DE PRIMEIRA LINHA, FOGÃO, FORNO, BANDEJAS, APARADORES. EQUIPE DEVIDAMENTE UNIFORMIZADA, COM UM GARÇOM PARA CADA 20 CONVIDADOS. E QUANDO HOUVER FINALIZAÇÃO DE ALIMENTOS AO VIVO, DEVERÁ SER CONDUZIDO POR UM CHEF DE COZINHA.</p>		
--	--	--	--	--

ANEXO V

MINUTA CONTRATUAL - CREDENCIAMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM SAÚDE

CONTRATANTE: Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Entorno de Salinas - CIMES, pessoa jurídica, com sede à Travessa Frei Cornelio Van Velzen, nº 130 – Casa Blanca, Salinas – MG., CEP 39.560-000, neste ato representado pelo Presidente do Consórcio, Sr. Cleber Nascimento de Pinho, portador do RG – 7.545.701 – SSP/MG e do CPF 785.311.796-53.

CONTRATADA: _____, CNPJ Nº _____, sediada à _____, _____, em _____, _____, neste ato representada por _____, portador do RG _____ e do CPF _____.

EMBASAMENTO: Processo Administrativo nº 026/2025 - Inexigibilidade de Licitação 010/2025, por CHAMAMENTO PÚBLICO, e na forma da Lei Federal nº 14.133 de 2021, decreto 11.878 de 09 de janeiro de 2024 e posteriores alterações, as partes ficam contratadas, mediante as cláusulas e condições abaixo especificadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto o CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, ABRANGENDO DOIS LOTES: (LOTE 1) FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, CAFÉ DA TARDE E COQUETEL; (LOTE 2) FORNECIMENTO DE ALMOÇO E MARMITEX, PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO, DE ACORDO COM A CONVENIÊNCIA E NECESSIDADE DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO CIMES.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

2.1. Integram este contrato o edital do Chamamento Público, seus anexos, e a proposta apresentada pela CONTRATADA.

2.2. A prestação dos serviços deverá seguir rigorosamente as condições e especificações constantes da proposta ofertada e da Ordem de Serviço emitida pelo CONTRATANTE ou pelos Municípios consorciados.

2.3. Os serviços de buffet deverão ser executados conforme agendamento e especificação do evento, contendo informações como:

Tipo de serviço (café da manhã, tarde ou coquetel);

Quantidade de pessoas;

Local, data e horário;

Especificações de cardápio.

2.4. A prestação dos serviços está condicionada à emissão de Ordem de Serviço por parte do CONTRATANTE. Serviços prestados sem autorização formal não serão reconhecidos nem pagos.

2.5. A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal acompanhada da lista de presença (quando aplicável), cardápio executado e demais documentos exigidos para o correto faturamento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

3.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

4.1. O valor global do presente contrato será definido conforme os serviços efetivamente prestados, nos valores unitários constantes da proposta aprovada e da tabela do Anexo III.

4.2. Os pagamentos serão realizados em até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal, desde que acompanhada da documentação comprobatória e da confirmação de repasse pelos Municípios consorciados.

4.3. O pagamento será efetuado via transferência bancária para conta de titularidade da CONTRATADA, mediante comprovação de regularidade fiscal (INSS, FGTS, CNDT) e demais obrigações legais.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária do CIMES:

Órgão: 01 – Consórcio Intermunicipal Saúde Entorno Salinas

Unidade: 01 – CIMES

Projeto/Atividade: 10.302.0013.2002 – Manutenção das Atividades da Atenção Básica

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

Ficha: 0020

CLÁUSULA SEXTA – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1. Prestar os serviços com qualidade, pontualidade e conforme os padrões sanitários exigidos, atentando-se às normas da ANVISA, ABNT e demais legislações vigentes.

6.2. Reparar, substituir ou corrigir qualquer serviço recusado, sem ônus adicional ao CONTRATANTE.

6.3. Arcar com todos os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários decorrentes da execução dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A fiscalização será realizada pelo CONTRATANTE ou pelo Município consorciado requisitante, cabendo a este verificar a conformidade da execução e atestar os serviços para fins de pagamento.

CLÁUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES E DA RESCISÃO

8.1. Este contrato poderá ser alterado mediante termo aditivo, conforme previsão do artigo 124 da Lei 14.133/2021.

8.2. O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas em lei, inclusive por interesse público, má execução dos serviços, inadimplemento contratual ou falência da CONTRATADA.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. O não cumprimento das cláusulas contratuais poderá implicar em penalidades como advertência, multa de até 20% sobre o valor do serviço não executado, suspensão temporária de participação em novos contratos ou descredenciamento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Cumprir fielmente as Ordens de Serviço emitidas;

Garantir qualidade e higiene nos serviços;

Apresentar documentação correta e em prazo.

Do CONTRATANTE:

Emitir ordens de serviço com antecedência mínima necessária;

Proceder com a fiscalização e atestação dos serviços;

Realizar o pagamento dentro dos prazos estabelecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

11.1. Fica eleito o foro da Comarca de Salinas/MG para dirimir quaisquer controvérsias oriundas deste contrato, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e contratadas, firmam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma.

Salinas, de de 2025.

CONSÓRCIO CIMES
Cleber Nascimento de Pinho
PRESIDENTE

CONTRATADA
Representante Legal

Visto:
(Setor Jurídico)

TESTEMUNHAS:

Nome: RG/CPF:

Nome: RG/CPF: